

RENDICION DE CUENTA 2023

Unidad de Inocuidad Alimentaria

ANTECEDENTES.

La Agencia de Regulación y Control de la Bioseguridad y Cuarentena para Galápagos (ABG) tiene como misión controlar, regular, impedir y disminuir el riesgo de introducción, movimiento y dispersión de organismos exóticos que por cualquier medio ponga en **riesgo la salud humana**, el sistema económico del archipiélago y las actividades agropecuarias; así como también contribuir a la conservación de la integridad ecológica de los ecosistemas insulares y marinos y la biodiversidad de cada una de las islas del archipiélago de Galápagos.

La ABG a través de sus dos procesos agregadores de valor Normativa y Prevención; y Vigilancia y Calidad Técnica para la Bioseguridad ejecuta acciones encaminadas a alcanzar su misión, dentro de estas acciones, se encuentran las ejecutadas por la Unidad de Inocuidad Alimentaria en cuanto a la Vigilancia y Control de Contaminantes presentes en la producción primaria.

La inocuidad de los alimentos está directamente relacionada con la salud del animal. La ejecución de actividades de Vigilancia y Control de Contaminantes garantiza la inocuidad de los productos destinados al consumo humano o animal y a través de estos a la salud de la población en general disminuyendo los riesgos para la salud.

En cumplimiento al Art. 7 de la LOTAIP, al Art. 89 de la Ley Orgánica de Participación Ciudadana y a la Resolución No. CPCCS-PLS-SG-069-2021-476 del Pleno del Consejo de Participación Ciudadana y Control Social, la Agencia de Regulación y Control de la Bioseguridad y Cuarentena para Galápagos, realizó mesas temáticas con diferentes sectores de la comunidad donde se acogió varias solicitudes y sugerencias, mismas que son parte de los compromisos que asume la entidad para el nuevo periodo de gestión.

OBJETIVO.

- Dar seguimiento a la carne de pollo por coloración amarilla en las diferentes avícolas del cantón.

DESARROLLO.

En la actualidad existen 25 granjas avícolas registradas en la ABG, que reciben asistencia técnica y control por parte de esta agencia.

Respecto a lo solicitado por los ciudadanos se debe mencionar que, la coloración amarilla en el pollo faenado que se expende en la isla generalmente se debe a la alimentación y los pigmentos que consume el ave.

El color amarillo no indica necesariamente frescura o calidad superior, pero puede ser un signo de una dieta rica en nutrientes específicos, pigmentos naturales que obtienen los pollos de acuerdo a su alimentación durante la crianza.

El color de la carne de pollo, depende también de la raza del ave, algunas razas de pollos, como la Buff Orpington o la Rhode Island Red, tienen una pigmentación amarilla natural en su piel y tejido graso.

Esto significa que incluso cuando están crudos, los pollos de estas razas tienden a mostrar un tono amarillento.

Una vez entendido el color que puede tener la carne de pollo, se procedió a realizar visitas de seguimiento y monitoreo en varias granjas avícolas para evidenciar el tipo de alimentación, raza de los pollitos de engorde y manejo en el faenamiento de las aves.

De este modo se observa que la alimentación es de tipo balanceado de las diferentes marcas del mercado (nutros, pronaca, etc) los pollitos bebé que engordan las granjas avícolas son de raza broiler de engorde.

El color amarillo en los pollos broiler, como ya se ha explicado líneas arriba generalmente se debe a su alimentación. Estos pollos suelen ser alimentados con maíz y compuestos que contienen luteína, lo que agudiza su coloración.

La luteína es un tipo de carotenoide, un pigmento natural que se encuentra en varias plantas, especialmente en las verduras de hoja verde como la espinaca y el brócoli.

CONCLUSIÓN.

Se realizaron varias visitas de control en granjas avícolas y en el mercado municipal principal lugar de comercio de productos pecuarios, donde se observó que la alimentación que es suministrada a los pollitos de engorde corresponde a una alimentación adecuada y sana para pollitos de su raza y tiempo de crianza, sin embargo en la inspección en el lugar de venta, fue notorio el color amarillo en una de las carcasas de pollo comparada con el resto del pollo congelado que se encontraba en el local, por lo que se solicitó el nombre del avicultor para el seguimiento correspondiente.

RECOMENDACIÓN.

Después de realizada la actividad es importante continuar con el seguimiento en las avícolas a fin de dar asesoría técnica en temas de alimentación y uso de pigmentos adicionales en el faenamiento, puesto que, ningún tipo de pigmento añadido al pollo faenado es permitido y es considerado una adulteración de las características organolépticas propia del animal y puede ser causa de una contaminación del alimento de manera intencional.

Elaborado por:	Revisado y aprobado por:
Karina Bolaños Inspector de Inocuidad Alimentaria	Rommel Iturbide Responsable de la Unidad de Inocuidad Alimentaria

ANEXOS

Lugar de faenamiento en granjas avícolas.



Alimento de uso en granjas



Inspección en mercado municipal



Pollo con coloración amarilla intensa

